

№ 1

Prăjitură Diplomat,

150 gr. unt sau margarină se freacă spumos cu 150 gr. zahăr se adaogă 6 gălbenușe de ou puțin bicarbonat 3 linguri lapte și 150 gr. făină se face un aluat mai moale pe care îl punem în tavă unsă și înfăinată.

Se bat cele 6 ~~g~~albenușe tare se adaogă 150 gr. zahăr și se bate mai departe apoi se pune 150 gr. nuci măcinate și se amestecă bine și se pune în tavă peste aluat și se dă la copt și se taie rece pe deasupra se pudrează cu zahăr praf și vanilie.

[illegible]

 № 2

Nus în pită

300gr. făină 2 galbenușă 3 linguri zahăr praf cu vanilie coajă de lămîie 200 gr. unt sau margarină 2 linguri smîntînă se face un aluat pe care îl punem 3 sferturi din el în tava unsă.

Crema se freacă 6 galbenușe cu 10 linguri zahăr se adaogă 200 gr. nuci și cele 8 albușe bătute tare se mai pune și 1 lingură cacaua se mestecă bine și se pune în tavă peste aluat iar pe deasupra se face un grătar din aluatul rămas și se dă la copt și se taie rece

Poftă Bună

 Nr. 3

Gril Pită

300 gr. unt 300 gr. făină
2 gălbenușă 2 linguri smîntînă
2 linguri rom și 2 linguri
zahăr praf se face un aluat
care se împarte în două una
o întindem și o punem în
tava, frecăm 8 gălbenușă
de ou cu 8 linguri de zahăr
foarte bine adăogăm 150 gr.
stafide pe care leam pus
să stea 1oră amoi în apă
căldută 200 gr. nuci măci-
nate și cele 10 albușă de ou
bătute bine tare se amestecă
toate la un loc peste care
se stoarce zeama de la o lămâie
și le punem peste foaia din
tavă și deasupra întindem pe
ceailaltă foaie și dam la cuptor
cu foc potrivit să nu ardă
cînd e rece se taie din tavă

 № 4

Prăjitură Cadent

Se freacă spumă 200 gr. zahăr cu 4 gălbenușă se adaogă 3 felii de ciocolată rasă 100 gr. unt muiat 120 gr făină și cele 4 albușe bătute spumă tare se amestecă toate și se pune la copt în tavă unsă și înfăinată, cînd e coaptă se scoate din cuptor se lasă în tavă dar se unge cu un strat subțire de marmeladă de caise și se pune următoarea compoziție

4 albușe se bat spumă tare cu vanilie și 8 gr. zahăr apoi se amestecă cu 50 gr. nuci măcinate și se întinde peste foaie în tavă și se mai dă puțin la copt să se usuce și se taie rece.

P. Munteanu

№ 5

Aizimbran stagle
190 gr. făină 100 gr. zahăr
2 gălbenușă 140 gr. unt se
face un aluat și se pune
în tava unsă.
Batem 6 ouă întregi 200 gr.
zahăr foarte bine vanilie
140 gr. nuci măcinate se
amestecă toate și se pune
peste foaia din tavă și
dăm la copt și se taie în
formă de ștagle cînd e
rece complet și vanilat
deasupra

Poftiți.

 № 6

Chinezeasca

200 gr. unt frecat spumă cu 210 gr
zahăr și frecăm bine 140 gr nucă
măcinate 100 gr. făină și spuma
dela 6 ouă bătută bine se
amestecă toate și se dă la copt
în tava unsă și făinată dar pe
jumătate cînd e coaptă o scoatem
afară și punem peste ia
crema următoare, frecam cele
6 galbenușă rămase cu 150 gr.
zahăr praf foarte bine și punem
și vanilie multă baton sau
praf o punem peste aluatul
copt de jumătate și îl mai
dăm puțin la copt dar lăsăm
puțină cremă pe care o amestecăm
cu puțin cacau și lapte
o scoatem cînd e crema prinsă și
stropim cu furculița semne peste
ea din crema rămasă cu cacao
și mai dam la copt să se prindă

cind e prinsă îi facem semn
cu cuțitul pe unde vine
tăiat și îl dăm la copt
de tot iar cind e rece
se taie pe unde am însemnat
și se scoate din tavă

Olita

 № 7 *

Marina șnit *

250 gr. nuci măcinate
50 gr. pîine măcinată sau griș
250 gr. zahăr 7 albușe.
Se bat foarte tare albușele
se adaogă zahărul se bate mai
departe se pune nuca și
(pîinea pesmet) se amestecă
bine toate și se pun în tava
mai mică unsă și înfăinată
și se dă la copt și se lasă în
tavă să se răcească apoi punem
crema următoare. 6 galbenușe
se freacă cu 200 gr. zahăr 2 linguri
rasă cu cacaua 150 gr. unt
se pune să fiarbă în rainic
se fac să se îngroașe și se pune
peste foaia coaptă și se lasă să
răcească prima a doua zi
se taie. Olita

 No 9

Prăjitura Pungi *

Se fac 2 blaturi de tort
din cîte 4 ouă și le colorăm
una roz și una neagră cu
cacaua separat mai coacem
2 foi de blat di 2 ouă fie
care și le dăm deo parte
din cele colorate le rupem
bucăți le amestecam cu
sirop cu mult rom făcut
din 150g zahăr și 100 gr. apă
se fearbă pe foc cu care
siropăm bucățile rupte mai
adăogăm dulceață de cireșe
stafide rahat tăiat bucăți și
le așezăm între cele 2 foi
galbene subtiri și pe deasupra
glazăm cu glazură ca la

prăjitura cu mere de
sus glazuri neagră
și se taie triunghiulare

Prăjituri cuburi

Se amestecă bine pînă
se face spumă 1 ou întreg
200 gr. zahăr 50 gr. marga
rină 2 linguri miere
de albine se adaogă
treptat 300 gr. făină
şi 200 gr. lapte o lingu
riţa bicarbonat stins
în lămîie şi îl coace
în tava unsă şi înfă
inata cînd e copt
rece se taie cubuleţe

Glazura

200 gr. zahăr 200 gr
unt sau margarină 5
linguri lapte 50 gr
cacaua se fierbe puţin
şi se adaogă 100 gr. zahăr
şi se dau cubuleţele
prin glazură şi apoi prin
nuca amestecată cu [illegible]

 № 12

Butuci cu nuci
3 albuşe de ou bătute
cu 100 gr. zahăr şi se
amestecă cu 250 gr. nuci
măcinate se amestecă şi se
pun cu linguriţa pe tava
unsă aşa în formă de butuc
cînd sunt coapte se uplu
cîte doi cu următoarea cremă

Crema

100 gr unt 3 gălbenuşe 3
linguri zahăr pral, 150 gr
nuci rrine pus peste 3 linguri
cu zahăr care e pus să
se prăjească punem nucile
şi cînd e rece bine înţeles
le golim pe ceva uns şi
cînd sunt reci le pisăm
şi le amestecăm cu untul
şi lipim butucii între ei
[illegible]

 № 13

Rotițe cu cremă

1/2 kg făină 4 gălbenușă
2-3 linguri smîntînă 300 gr
zahăr praf 1 pachet margarină
sau unt se face un aluat
se întinde cu sucitorul o foaie
subțire se taie rotițe și se
coc cînd sunt coapte se lipesc
cîte două cu cremă de
cacaua ca la tort iar
pe deasupra se stropesc cu
glazură din cacaua ca la
prăjitura cu mere de sus
Ele se stropesc ne umplute
și se lasă să se usuce.

 Nº 14

Prăjitura cu frișcă
1 ou întreg ½ pachet marga-
rină o linguriță bicarbonat
250 gr. zahăr frecate toate foarte
bine spumă 2 linguri rasă
cacaua 4 linguri nucă măcinată
2 soluri rasă cu făină 1 sol. de
lapte pus pe rînd se amestecă
foarte bine se pune o lingu-
riță de scorțișoară pisată și se
dă la copt în tava unsă și
înfăinată, cînd sunt copte
și răcit se taie în pătrate și
fie care pătrat se taie orizontal
în două se siropează fie care
bucată cu sirop făcut ca la
tort cu rom dar mai punem
și puțină cafea neagră fiartă
cînd sunt însiropate le lipim
între ele cu frișcă și le
clafăm tot cu frișcă pe
deasupra Pofta Bună

 № 15

Cornulețe de nuci fără ou

280 gr. unt sau margarin
140 gr. zahăr praf 140 gr. nuci
măcinate 350 gr. făină sare
Cantitățile de mai sus se
frămintă bine se formeză
cornulețe mici și se coc pe
tava ne unsă și cînd sînt
coapte se dau prin
zahăr și rîvanile ele se
coc la un foc potrivit

Ellet *

 Nº 16

Aluat tăiat cu steluța

450 gr. făină 280 gr.
unt sau margarin 210 gr
zahăr praf cu vanile și
3 gălbenușa se face un
aluat și se întinde cu
sucitorul se taie cu
steluța dela tucurele
și cînd sunt coapte se
lipesc cîte două cu dulceață
și se dau prin zahăr
cu vanile.

[illegible]

s. r. 614 — s. a. 1831

 № 17

Ruladă Crudă

Se bat 3 albușe de ou tare se adaogă 300 gr. zahăr praf se pune 3 linguri cu vîrf de cacaua 300 gr. nuci și un zahăr vanilat aceste compozitie se întinde cu sucitarul pe planșetă pe care o presărăm foarte fin cu mult zahăr praf.

Crema

Ferbem cele 3 galbenușă în apă clocotită tari apoi le dăm printro sită și le frecăm foarte bine cu 3 linguri cu vîrf de zahăr praf o vanilă și 200 gr. unt pe care îl frecăm spumă înainte facem din toate o cremă pe care o întindem pe foaia întinsă și o rulăm și o taiem feli a doua zi.

 № 18

Foi cu cremă de nucă
500 gr. făină 150 gr. margarină
frecat cu făina 250 gr. zahăr
250 gr. mere de stup 2 ouă
întregi un praf de copt
și puțin lapte din toate
astea se face un aluat din
care facem 4 foi egale și le
coacem pe dosul tăvii și
cînd sunt coapte le umplem
cu următoarea cremă
300 gr. zahăr praf frecat
cu 250 gr. unt, 400 gr.
nucă măcinată peste care
punem smîntînă și o
mestecăm apoi o punem
peste untul frecat cu
zahărul și o mestecăm bine
și umplem foile între ele
și se taie cînd e moale
a doua zi.

№ 19

Prăjitură cu foi Cluj

700 gr. făină 400 gr. margarin sau unt 2 zahăr vanilat un praf de copt 2 gălbenușă de ou 250 gr. zahăr praf toate frămîntate la un loc se face un aluat din care facem 6 foi egale și le coacem pe dosul tăvii cînd sunt coapte se ung între ele cu marmeladă ca să se lipească una de alta și le așezăm pe toate și pe deasupra facem următoarea cremă cu care clotăm prăjitura și în părți și deasupra Crema 4 gălbenușă frecate foarte bine cu 200 gr. zahăr praf la care punem și 2 zahăr vanilat și o clătim și o tăiem după 2 zile (!)

 № 20

Caramel Șnit

1/2 făină 150 gr. untură
un ou întreg 2 linguri de
zahăr 1 linguriță bicarbonat
lapte cît primește ca să putem
obține un aluat bun de întins
îl împărțim 4 părți egale
și coacem pe fiecare pe
dosul tăvii și le umplem
cu următoarea cremă

Crema

3 linguri de zahăr îl punem
pe foc în crătiță să se
rusească pe care îl dizolvăm
cu 5 linguri cafea neagră
fiartă, în altă parte
punem 500 gr. lapte să
fiarbă cu 300 gr. zahăr
fierbe laptele punem să

zahărul stins cu cafeaua
separat am frecat și
6 linguri cu vîrf de
făină cu 250 lapte și
golim peste celelalte
amestecuri pe foc și
amestecăm să se îngroașe
frumos să obținem o
pastă bună și cînd
e fiert bine îl luăm
să se răcească și cînd
e rece frecăm 150 gr.
unt pe care îl amestecăm
cu crema și umplem
foile între ele și
deasupra punem
zahăr cu vanilie

[signature]

 № 21

Prăjitura cu stafide

350 gr. făină 150 gr. unt (sau
margarină) 150 gr. zahăr farin[illegible]
3 gălbenușe lapte rece sau
smîntînă cît cuprinde se
pune puțin bicarbonat se
face un aluat din care
coacem 3 foi pe dosul tăvii

Crema

Se sfarmă una din cele
3 foi într-un castron peste
care punem 200 gr. zahăr
praf 150 gr. unt 200 gr.
stafide pe care le-am pus
în un sfert de rom de
seara punem puțină cafea
naturală fiartă obținem
o cremă pe care o așezăm
între cele două foi rămase
frecăm un albuș de ou cu
zahăr și glasăm pe deasupra

Negresa

500 gr. zahăr
200 gr. lapte
3 linguri cacaua
250 gr. margarină sau (unt)
4 ouă
200 gr. făină și o ciocolată mare
1 praf de copt stins în lămâie

Se pune la fert zahărul laptele și cele 3 linguri de cacaua, se dau câteva clocote se adaogă tot untul și se mai dă în câteva clocote se scoate din aceasta compoziție 15 linguri și se pune peste ciocolata ruptă întro cratiță care o lăsăm și pe ea să dea întrun clocot

Coposita rămasă se dă la rece și se adaogă 4 galbenușă 200 gr. faină și praful de copt stins în zeamă de lămîie și cele 4 albușe bătute spumă se poate pune stafide și nuci. Se toarnă în tava unsă și înfăinată la cuptorul încins dar la foc potrivit se scoate cînd e coaptă și se întinde peste ea arsă glazura de mai sus pe care am făcuto.

Plit

 N 23

Prăjitura cu Bulion (7)

10 linguri ulei 10 linguri bulion 10 linguri zahăr tos un ou 1 linguriță bicarbonat și faina cît cuprinde ca să facem un aluat bun de întins cu sucitorul din care facem 4 foi și le coacem pe dosul tăvii le dăm la rece

Crema

Se pune la fiert 4 dcl. de lapte. 1 dcl de lapte se amestecă cu 4 linguri griș și 8 linguri zahăr cînd fierbe laptele din crătiță se toarnă și scrobeala aceasta și se

ferbe pe foc pînă se îngroașă și se dă la rece cînd e rece se amesteca cu 1 pachet de unt (200) gr și o lămîie zeama și coaja și se umple foile între ele iar deasupra se dă bine cu zahăr praf și vanile.

P. Muntean

Tort Pufa București

1 ou întreg cu două linguri margarină cu o linguriță oțet cu 3 linguri apă se pune făină pînă se obține un aluat moale și îl împărțim în 4 părți egale și îl coacem cîte o foaie pe dosul unei cratițe rotunde de 4 litri.

Crema I.

4 galbenușă cu o cană zahăr tos se amesteca bine se pune treisfert cană făină apoi 1/2 litru lapte căldut zahăr vanilat se pune la foc și se amesteca pînă se în-

groasă și se dă la rece

Crema II

Cele 4 albușe se bat foarte bine tare se pune o cană cu zahăr praf și se mai bate puțin separat se pune într-o cratiță 3 linguri de zahăr să se ardă și se toarnă zahărul ars peste spuma bătută și se amestecă foarte repede cu o furculiță pînă amestecă bine.

Punem o foaie punem crema galbenă a 2 foaie punem spuma a 3 foaie punem cea galbenă 4 foaie glasăm tortul peste tot cu crema de glazură

Poftă bună

 № 25

Figarou

100 gr. unt 200 gr. zahăr și 6 gălbenușe se amestecă bine se adaogă 200 gr. făină 200 gr. smîntînă și un vîrf de cuțit bicarbonat se dă la cap și cînd e de jumătate copt se scoate și se unge cu marmeladă și se pune cele 6 albușe bătute tare cu 300 gr. zahăr 250 gr. nuci măcinate se pune peste prăjitura și se dă la copt mai departe pînă e gata și se taie rece

[signature]

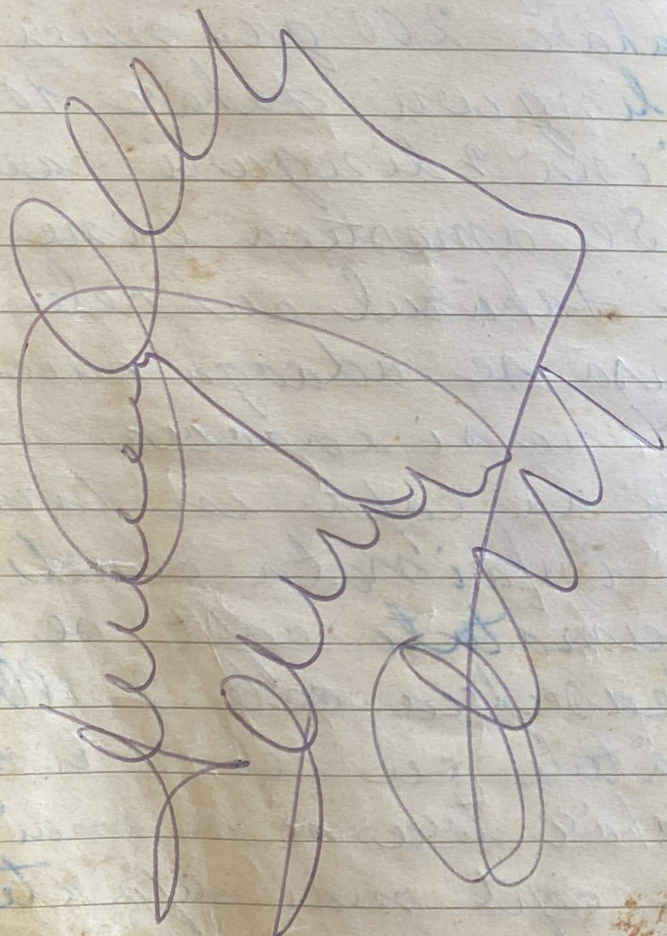
 № 26

Cinc Cinc

Se pune bicarbonat
200 grame unt 250 gr.
zahăr 200 gr. nuci 2 oua
2 linguri zahăr 100 gr.
făină 2 linguri cacaua

Se amesteca bine untul
cu zahărul cu cele 2 galbe
nușă se adaoga nucile
făina și cacaoa și se
dă la copt în tava unsă
și înfăinată când e de
jumatate copt se pune
deasupra cele 2 albușe
bătute cu cele 2 linguri
zahăr tare și se mai dă
la copt mai departe

Elintea



Umplatura pentru foi lica
Se freacă 2 pachete margarina
cu 400 g zahăr 4 ouă întregi
se pune la foc să fiarbă
puțin și se ia depe foc și
se adaogă 1/2 kg biscuit rupt
bucățele mici și se arde
în cratiță 400 g zahăr
și cînd e ars îl amestecăm
cu crema făcută cu biscuit
și așa cald se pune între
2 foi lica deci se umplu
2 porții de cîte 2 foi.

Plut

 № 28

Prăjituri cu cacaua

5 ouă întregi 4 linguri
zahăr 1 lingura apă 5 linguri
făină 1 linguri cacaua se
face un aluat copt în
tavă

Crema

300 gr. lapte 3 linguri
făină un ou întreg se
pune se pune să fiarbă
la foc și se lasă să se
răcească separat se amestecă
200 gr. unt cu 200 gr. zahăr
praf și se amestecă cu
crema rece și se pune
peste blatul copt.

Glazura

100 gr. unt se pune la
fert cu 2 linguri cacaua
și se pune peste cremă

Prajitura cu cafea

Se bat 6 ouă cu 6 lingu[ri]
zahăr 6 linguri făină
1 linguri cacaua și se
di la capt

Crema

5 galbenușă cu 200 gr. zahă[r]
se mestecă bine și se mai
pune un pahar de cafea
și se pune să fiarbă pe
foc pînă se îngroașă
cînd e rece se se pune
un pachet de unt și
se pune peste blatul capt

Glazura

Se bat 5 albușe cu 15
linguri zahăr și se pune
să fiarbă pe aburi pînă se
îngroașă rece se pune
peste cremă iar deasupra
se rade ciocolata.

Pofta bună

№ 30

Ruladă cu foilica

I

150 gr. biscuiti dati prin masina de carne 100 gr. cafea fearta (lichid) 100 gr. zahăr turnăm cafeaua cînd e așezată peste biscuiti și zahăr punem 2 linguri cacaua și 100 grame margarina dată prin răzătoarea de morcovi mestecate toate foarte bine

II 100 grame unt frecat cu 100 gr. zahăr praf 1 galbenuș de ou mestecate foarte bine se pune vanilie dupa gust.

Se udă un prosop de bucătărie foarte bine se

stoarce și se pune o
foaie lica peste e și se
lasă să se moaie
cînd e foaia moale
ca să o putem rula
punem prima dată
crema cu cacaua
peste care întindem
crema cu ou și rulăm
foaia ca la orz și ce
rulada și o lăsăm
să se întărească
Poftă Bună

 No 31

Altă Prăjitură cu lica
1/2 kg. rahat măcinat
prim mașina de carne
amestecat cu 1 pachet mar-
garină dat prin răzătoare
și frecat spumă 2 linguri
cacaua 1 ou întreg și o
mînă de nuci tăiate bucăți
mestecate foarte bine
și umplem între 3- și
3 foi lica dacă vrem
mai groasă crema facem
mai puține foi la
un loc.

Olut

Prăjitura bună

Se face un blat de
7 ouă ca și la tort
se scoate din tavă
și se întoarce pe
dosul tăvii și lăsăm
să se răcească

Crema I

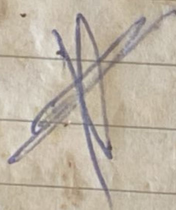
5 albușuri bătute bine
cu 200 gr. zahăr mic
pus 4 gălbenușe pe rând
și 180 gr. nuci măcinate
puse în spumă și pus
deasupra peste blat
și dat la copt puțin
și o lăsăm să se răcească

Crema II

200 gr. unt 200 gr.
zahăr praf 2 linguri
mari rase cu nes
cafea și restul de unt

galbenuș a mestecam
bine și punem peste
prăjitura rece iar
deasupra rasă
ciocolată

Raftu Bună



Doina

Se bate bine spuma dela
8 oua bine se adaoga pe
rînd 12 linguri de zahar
se adaoga o cana de portele
cu nuca taiata marunt
cititul după ce a fost
prăjita se pune 4 linguri
făina se amestecă bine
și se pune în tava unsă
și înfăinată și se dă la
copt și se dă la rece

Crema

Cele 8 galbenușă se bat
pe aburu cu 8 linguri de
zahar și 100 gr. apa pînă
se îngroașă apoi se dă la
rece separat se freacă
gri unt spumă și se amestecă
bine 3 [illegible]
cu crema rece și [illegible]
peste blat rece și se [illegible]
[illegible]

Ora 12

Se bat spumă 6 albușe
se pune 200 gr. zahăr
200 gr. nucă măcinată
și 2 linguri făină
pline bine și se dă la
copt în tavă unsă și
înfăinată.
Se mai face un
blat din 4 ouă ca
de tort și se lipește
de cela lat blat
cu cremă de cacao
și se pune între
foi lica dipit tot
cu cremă.

Japoneză

4 galbenușu frecate cu
200 gr. zahăr și 150 gr. mar
garină sau unt 150 gr.
lapte 1 lingura cacaua
200 gr. făina bicarbonat
stins cu lămiie se fa
un blat copt în tavă
unsă și înfăinata și se
dă la rece.
Glazura albă
4 albuși cu 200 zaha
zahăr bătut pe aburi să
se îngroașe și se pune
peste blat și îl dăm
puțin la copt pe clanță
tăvii să se rumenească puțin
apoi se dă la rece
Glazură neagră
200 gr. zahăr se pune

 X Margarii

în cratiță pe foc să se
ardă cînd e caramel,
dat se pune un pachet
de unt sau margarina
3 linguri lapte o lăsăm
pe foc să fiarbă bine
să se topească margari
na punem și 2 linguri
de cacaua și cînd e
ca o smîntînă o
luăm de pe foc și
mestecăm pa iasa alb…
turi și punem peste
prăjitura rece poftă
bună

Olud

 35

Nadia

~~Se face un blat din 4 ouă~~
și se dă la rece.
Se fac 2 blaturi din
cîte 4 ouă fiecare se coc
și se dau la rece.
6 albușe bătute spumă
tare se adaogă 250 gr.
zahăr se pune o cană de
rahat tăiat felii o cană
de nuci tăiate mărunt
cu cuțitul 4 linguri cu
vîrf de făină se pune
în tava unsă și înf…
și se dă la rece.

Crema

6 gălbenușe cu 300 gr
zahăr 100 gr. nes cafea
lichid și bătut pe aburi
cînd e rece se amestecă
un pachet de unt spumă
și se amestecă cu crema

Prăjitură cu grilaj

Se freacă 6 gălbenușuri cu
150 gr. zahăr se bat 8
albușe spumă se adaugă
la compoziția de mai
sus se pune 150 gr. nuci
măcinate puțin bicarbonat
stins în lămîie 3 linguri
cu vîrf de făina se dă
la copt în tava unsă
și înfăinată

Crema

Se freacă un pachet de
unt 200 gr. zahăr pudră
se adaugă cele 2 căl[illegible]
nușă și 2 linguri cafea
lichid tare se arde 50 gr.
zahăr cu 50 gr. sîmburi
de nucă sau de alune
se face bomboane și se
pisează sau prin mașină
și se amestecă cu crema

~~[illegible]~~ și se pune și
2 linguri rom.

Glazura

100 gr. ciocolată se
pune în cratiță cu
70 gr. unt să se topească
să fie ca o smîntî-
se ca să se răcească
puțin și o întindem
peste cremă și se
taie a doua zi

[signature]

Budincă de griș

4 gălbenușe se freacă cu
o cană mare de zahăr
se adaugă cele 4 albușe
bătute spumă și o cană
cu griș mestecate cu
lingura de lemn și
se toarnă într-o cratiță
unsă cu ulei neînfăinată
și se dă la copt pînă
se rumenește bine și
pînă e la copt
se clocotește pe foc
un kg lapte la care
adaugă vanilie cînd
se scoate cratița de la
copt se toarnă laptele de
sus în prejur și se dă
la rece (se pune laptele
clocotind)

Budinca cu brînză de
vaca.

Se ferb tăieței în apă
cu sare clocotită se scurg
și se spală cu apă rece
și se lasă în strecurător
să se scurgă 4 ouă bătute
întregi pe care le pun
peste brînză de vaci
care se amestecă cu
zahăr după gust stafide
și coajă de lămîie și
vanilie și se pune în
cratița unsă bine și
garnisită cu pîine uscată
sau griș înainte de
a se pune în cratiță
se amestecă bine tăițeii
cu brînza și ouăle
iar deasupra se pune
smîntînă și se dă la
cuptor se scoate din cratiță

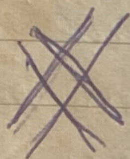
Tort de ciocolată

9 gălbenușă se freacă cu
180 gr. zahăr la care se
adaogă 150 gr. ciocolată
amăruie topită în lapte 2-3
(După răcire) lingori ferbinte
Cele 9 albușe pe loc se bat spumă
și se adaogă peste gălbenu-
-șă blatul obținut se pune
la copt, între timp se
bat 5 albușe cu 250 gr
zahăr și se toarnă peste
blatul aproape copt și
se lasă în cuptor până
se îngălbenește spuma

Crema

5 gălbenușă se freacă cu
100 gr. zahăr 4 linguri lapte
rece se ferbe pe aburi
până se desprinde de
cratiță de pe fundul ei —

Separat se amestecă 150 gr.
zahăr praf cu 150 gr. unt
După ce e rece crema se
amestecă cu untul bine.
Blatul copt se taie în
două și se pune fața
la fața- și crema între
ele;



Se freca cu lingur[i] (37) de lemn

Prăjitură cu stafide

10 galbenuşuri 10 linguri
zahăr 100 gr. nuci măci-
nate coaja şi zeama
dela o lămâie 10 albuşuri
bătute spumă 4 linguri
de făină dată la
copt în tava unsă
şi înfăinată când
e rece se adaogă ur-
toarea cremă 3 ouă
întregi 5 linguri
zahăr 100 gr. lapte
2 vanilii 2 linguri
făină se fierbe pe
foc până se îngroaşă
ca o marmeladă [illegible]
pune la rece când
e rece se adaogă 100
gr. stafide muiate în
rom 250 gr. unt fr[illegible]
[illegible]

praf meste cate toate
la un loc și se
așează peste blatul
copt să rece și se
rade ciocolată de-
supra

Elut

